



**Регламент Международного
конкурса сыров
«CHEESE OPEN 2024»**

9-10 мая 2024 года

г. Актау

Республика Казахстан

1. Описание Конкурса

Международный конкурс сыров «Cheese Open 2024» (далее – Конкурс) ежегодная и престижная премия для профессионалов молочной отрасли, организованный при поддержке Международной гильдии сыроделов (Франция) в лице Президента г-на Ролана Бартелеми.

Участие в Конкурсе - возможность продемонстрировать мастерство, уважение к традициям, стремление к совершенству, креативность и инновации в области производства сыров, а так же получить признание своего мастерства.

Главная задача сырного Конкурса в первую очередь найти и наградить лучшие крафтовые (ремесленные) и промышленные сыры стран Центральной и Восточной Азии, стран Прикаспийского бассейна, так и производителей из любой страны мира. Супер - жюри в составе 10 международных судей под председательством президента конкурса г-на Лорана Дюбуа выберет лучший сыр соревнования.

2. Условия участия в Конкурсе

2.1. В Конкурсе могут принять участие все профессионалы молочной отрасли: производители или группы производителей, сыроделы, аффинеры, молочные заводы, кооперативы.

2.2. К участию допускаются все сыры мира, соответствующие критериям данного регламента.

2.3. Все сыры должны соответствовать нормам и изготовлены, согласно правил пищевой безопасности, действующих в стране производства. Сыр должен быть изготовлен из пастеризованного молока! Сыры, изготовленные из сырого молока, до участия в Конкурсе не допускаются (согласно действующему законодательству Казахстана).

2.4. Сыры, участвующие в Конкурсе, разделяются на категории (Приложение №1). В зависимости от количества продуктов, зарегистрированных в каждой категории, и в зависимости от количества разновидностей, Оргкомитет оставляет за собой право формировать подкатегории.

2.5. Участники могут предоставить на конкурс только те продукты, которые они зарегистрировали.

2.6. Участники, которые не смогут представить свой продукт на Конкурсе, должны уведомить Оргкомитет не позднее 1 мая 2024 года.

3. Регистрация конкурсных образцов

3.1. Количество образцов, которые могут быть представлены на Конкурс от одного Участника, не ограничено.

3.2. Конкурсные образцы регистрируются электронно, посредством заполнения заявки на участие на официальном сайте Конкурса.

3.3.Дата открытия регистрации: пятница, 1 марта 2024 г.

Окончание регистрации: пятница 20 апреля 2024 г. (включительно)

После окончания регистрации прием заявок будет закрыт. Отступления и исключения не возможны.

3.4. Участники должны указать категории, в которых сыры будут представлены на конкурс. Если сыр относится к нескольким категориям, то необходимо выбрать только одну категорию.

3.5. После прохождения регистрации и подтверждения заявки Оргкомитетом, каждому образцу будет присвоен уникальный идентификационный код и сформирована заявка, которую участник должен скачать, распечатать и прикрепить к продукту во время сдачи образцов на конкурс. Заявка с кодом будет отправлена участнику на электронную почту, указанную и регистрации.

3.6. Продукт, с неправильно выбранной категорией, не будет оцениваться.

3.7. Продукт, информация о котором будет предоставлена ошибочно, не будет оцениваться.

3.8. Продукт, который не был предметом предварительной регистрации, не будет допущен до оценки жюри.

3.9. Продукт, уличенный в плагиате (присвоении чужого авторства, использования чужого продукта), снимаются с Конкурса без возможности апелляции.

4. Порядок внесения регистрационных взносов

4.1. Регистрационные взносы оплачиваются только после подтверждения заявки со стороны Организатора путем безналичной оплаты (банковской картой, банковским переводом по реквизитам).

4.2. Оплата за участие рассчитывается исходя из количества заявок и вида категории, в которую Участник решил подать каждую из заявок.

4.3. Ссылка на оплату регистрационных взносов будет отправлена на электронную почту, указанную при заполнении заявки на участие.

4.4. Регистрационный взнос за 1 образец составляет:

Категория 100-410	Категория 500-520
10 000 KZT (оплата в другой валюте осуществляется по курсу к тенге на момент оплаты)	25 000 KZT (оплата в другой валюте осуществляется по курсу к тенге на момент оплаты)

4.5. Продукты, регистрационные взносы за которые не были оплачены, не будут допущены к участию в конкурсе.

5. Правила предоставления конкурсных образцов

5.1. Образцы должны быть упакованы вместе с идентификационным кодом и заявкой.

5.2. Конкурсные образцы предоставляются в Оргкомитет в их маркетинговой либо другой упаковке для лучшей идентификации с заявочным листом.

5.3. Оргкомитет предварительно обезличит все поданные образцы в целях объективного и непредвзятого судейства на момент проведения конкурса.

5.4. Минимальное количество образцов, необходимых для участия в Конкурсе:

- Сыр или молочный продукт < или равный 250 г: 4 шт.
- Сыр или молочные продукт > 250 г и < 1 кг: 3 шт.

- Сыр или молочный продукт > 1,1 кг и < 2 кг: 2 шт
- Сыр или молочный продукт > 2,1 кг и < 3,5 кг: ½ или целиком
- Сыр или молочные продукт > 3,5 кг : ¼, ½ или целиком

5.5. Каждый участник может представить один образец в одной из категорий, описанных в Приложении №1 (заявка двух и более образцов одинакового сыра в одной категории не допускается).

5.6. Участник может представить несколько конкурсных образцов одной и той же категории, если они отличаются хотя бы одной из характеристик: наименование, вид сыра, форма, вид молока, период созревания, тип созревания, добавки в сыре и т.д.

Пример: Камамбер и Бри могут быть заявлены в одной категории, так как это разные сыры с разным товарным наименованием. Твердый сыр одного наименования со сроком созревания 8 мес. и сроком созревания 18 мес. так же может быть заявлен в одной категории, так как эти образцы отличаются сроком созревания.

5.7. Образцы предоставляются на конкурс безвозвратно.

5.8. Соблюдение условий холодильного хранения до поступления на Конкурс является обязанностью Участника. После принятия образцов на конкурс надлежащее хранение обеспечивает Организатор.

5.9. Дата и место приема образцов:

СРЕДА, 08 МАЯ 2024, время: 11.00 -19.00

**Республика Казахстан, Мангистауская область, г.Актау, мкр.Шыгыс-1,
Зал торжеств «Хан Шахар».**

В случае невозможности доставки образцов в указанный период Участник обязан уведомить Организатора, для согласования деталей приема конкурсных образцов в индивидуальном порядке.

5.10. В ситуации, когда Участник не может сдать образцы нарочно в день приема, он имеет право воспользоваться любым вспомогательным способом доставки образцов на Конкурс (почта, транспортные компании, авиа-карго и т.д.).

Ответственность за надлежащую доставку и хранения вспомогательными службами Участник берет на себя.

5.11. Все расходы по доставке образцов на конкурс Участник несет самостоятельно.

6. Порядок проведения процедуры оценки

6.1. Жюри конкурса состоит из профессионалов молочной и смежных отраслей, как казахстанских, так и международных и формируется Оргкомитетом из числа поданных заявок. Заявка на участие в качестве члена жюри подается электронно через официальный сайт конкурса.

6.2. Жюри конкурса будет поделено на небольшие группы. За каждой группой жюри будет закреплен стол с образцами сыров по категориям. Дегустация сыров с других конкурсных столов во время проведения конкурса и оценки строго запрещена!

6.3. Каждая группа жюри консолидировано принимает решение по оценке сыров и вносит в бланк баллы по каждой из оценочных позиций. У каждой команды жюри есть только один бланк, который заполняет один из членов жюри.

6.4. Документом, фиксирующим итоговые результаты Конкурса, является протокол Конкурсной комиссии, утвержденной Организатором, подписанный ее Председателем, а также всеми членами Комиссии.

6.5. Конкурс проходит в 2 этапа:

Этап 1. Четверг, 9 мая: оценка всех продуктов, по результатам которых пройдет вручение золотых, серебряных и бронзовых медалей за отмеченные наградами сыры.

Судейство первого этапа Конкурса будет проходить в специально отведенной зоне, в присутствии профессиональной и любительской публики.

10 лучших образцов по результатам общего рейтинга (после обработки Организатором всех бюллетеней жюри) пройдут в финал конкурса.

Лучшему по итогам общего рейтинга сыру казахстанского происхождения будет присвоено звание «Лучший сыр Казахстана 2024».

Этап 2. Пятница, 10 мая: публичная оценка 10 лучших сыров первого этапа на сцене членами международного жюри под председательством г-на Лорана Дюбуа.

Лучшему по итогам судейства сыру будет присвоено звание «Чемпион Международного конкурса сыров Cheese Open 2024».

7. Порядок проведения Конкурса

7.1. Оценка будет основываться на сумме 45 баллов, т.е.:

Внешний вид	Аромат	Текстура сыра	Вкус	Баланс вкусов
1- 5 баллов	1 - 5 баллов	1 - 10 баллов	1-15 баллов	1- 10 баллов

7.2. В случае ничьей и для принятия решения между кандидатами порядок важности критериев подсчета очков определяется следующим образом: Вкус, текстура, баланс вкусов, внешний вид, аромат.

7.3. Оценки, полученные по итогам жюри, дают право на присуждение медали по следующей шкале:

- Оценка 40 или более: Золотая медаль
- Оценка от 30 до 39: Серебряная медаль
- Оценка от 20 до 29: Бронзовая медаль

7.4. Сыры, набравшие 10 лучших баллов, получают право участия в финале на 2 день конкурса.

7.5. Выбор лучшего сыра среди финалистов будет осуществлять супер-жюри во втором этапе конкурса на сцене форума. Каждый член супер - жюри дегустирует сыры и собственноручно голосует за каждый сыр по десятибальной системе. Сыр, набравший самую большую сумму оценок, побеждает в конкурсе.

7.6. Если несколько сыров набрали одинаковое количество баллов, то победитель определяется по итогам предыдущего этапа (согласно набранным баллам в предыдущем этапе).

7.7. Баллы, полученные по итогам оценки супер-жюри, дают право на присвоение звания «Чемпион Международного конкурса сыров «Cheese Open 2024».

8. Награждение и подведение итогов

8.1. Международный конкурс сыров «Cheese Open 2024» присуждает следующие призы:

- Титул и трофей «Чемпион Cheese Open 2024»
- Титул и трофей «Лучший сыр Казахстана 2024»
- Золотая медаль
- Серебряная медаль
- Бронзовая медаль

Сыры, победившие в номинациях «Чемпион Cheese Open 2024» и «Лучший сыр Казахстана 2024» получают право участия в Международном конкурсе Mondial du Fromage et des Produits Laitiers 2025 в г. Тур, Франция за счет Организатора (Организатор Конкурса берет на себя оплату регистрационного взноса и доставку победившего образца на место проведения конкурса во Франции).

8.2. Каждый продукт, завоевавший медали, получит диплом с указанием компании-производителя и названия сыра.

8.3. Результаты конкурса будут публично объявлены путем размещения в главном зале форума.

8.4. Награды и дипломы будут вручены победителям после объявления результатов. Победители будут освещены в местной, республиканской и международной прессе.

8.5. Получение медали на Международном конкурсе сыров «Cheese Open 2024» дает право на использование его визуального знака: изображение награды и диплома на любом носителе с указанием года получения награды. Визуальный знак может использоваться только для отмеченного наградой продукта.

8.6. Все Участники смогут получить обратную связь по результатам конкурса с комментариями профессионального жюри на электронную почту после окончания Конкурса, если таковые будут отражены в оценочном листе.

9. Порядок рассмотрения споров и претензий

9.1. Участие в Конкурсе подразумевает согласие с настоящими правилами, уведомлениями и политикой управления персональными данными.

9.2. Претензии, касающиеся классификации или присуждения призов, должны подаваться в письменной форме и будут рассмотрены Оргкомитетом, который примет решение.

9.3. В случае серьезного спора по какому-либо пункту правил или в случае возникновения проблемы, не упомянутой в правилах, окончательное решение будет принято после обсуждения Оргкомитетом и Конкурсной комиссией. Решение Оргкомитета окончательное и не подлежит апелляции.

Приложение №1
К регламенту Международного
конкурса сыров «Cheese Open 2024»

№	Название категории	Кодовый номер категории
	Сыры из коровьего молока	
1	Сыры мягкие без созревания или до 10 дней созревания	100
2	Сыры мягкие с натуральной коркой с созреванием свыше 10 дней	110
3	Сыры мягкие с мытой коркой	120
4	Сыры мягкие с голубой плесенью	130
5	Сыры мягкие с белой плесенью	140
6	Сыры прессованные со сроком созревания до 6 месяцев	150
7	Сыры прессованные со сроком созревания от 6 месяцев	160
	Сыры из козьего молока	
8	Сыры мягкие без созревания или до 10 дней созревания	200
9	Сыры мягкие с натуральной коркой с созреванием свыше 10 дней	210
10	Сыры мягкие с мытой коркой	220
11	Сыры мягкие с голубой плесенью	230
12	Сыры мягкие с белой плесенью	240
13	Сыры прессованные со сроком созревания до 6 месяцев	250
14	Сыры прессованные со сроком созревания от 6 месяцев	260
	Сыры из другого (овечьё, верблюжье) или смешанного молока	

15	Сыры мягкие без созревания или до 10 дней созревания	300
16	Сыры мягкие с натуральной коркой с созреванием свыше 10 дней	310
17	Сыры мягкие с мытой коркой	320
18	Сыры мягкие с голубой плесенью	330
19	Сыры мягкие с белой плесенью	340
20	Сыры прессованные со сроком созревания до 6 месяцев	350
21	Сыры прессованные со сроком созревания от 6 месяцев	360
	Прочие категории	
22	Любые десерты с использованием любых сыров (содержание сыра в готовом продукте не менее 50%)	400
23	Любые ароматизированные сыры и сыры с добавками	410
	Сыры промышленного производства	
24	Любые сыры из коровьего молока	500
25	Любые сыры из козьего молока	510
26	Любые сыры из другого или смешанного молока	520